

## Wochenkarte

Lille Vive Blanc tonic	8,50
Brut Rose Pinot Nero Conte Vistarino	8,50
Ramazotti Aperitivo Arancia Tonic (alkolfrei)	8,20
Aperol Orange Spritz	8,20
Prosecco mit Passionsfrucht Sirup	5,80
<b>Scampi Spieß</b>	
<i>Vom Grill auf Gemüse Timbale in Süßsauer sauce</i>	<b>18,50</b>
<b>Spargel Salat</b>	
Mit Avocado Büffelmozzarella und Räucherlachs.	<b>17,50</b>
<b>Zucchini Puffer</b>	
<i>Mit Schäffkäse und Balsamico Kalbsleber Streifen</i>	<b>16,90</b>
<b>Cannelloni Alle Verdure (Hausgemacht)</b>	
<i>Mit Ricotta und Gemüse Füllung in Leicht Tomatensauce</i>	<b>18,50</b>
<b>Tagliatelle Montechiaro</b>	
<i>Mit Spargel Spitze Lachs Würfel in Dill sauce</i>	<b>18,90</b>
<b>Simmental Entrecôte vom Grill</b>	
<i>Mit Gegrillte Gemüse und Brat Kartoffel</i>	<b>32,50</b>
<b>Lachs Medaillon in Minze Zitrone sauce</b>	
<i>dazu Salz Kartoffel und Stangenspargel.</i>	<b>28,90</b>
<b>Tris Di Pesce</b>	
<i>Vom Seeteufel Thunfisch und Gambas vom Grill dazu Salat</i>	<b>29,50</b>
<b>Pizza Tonnato mit Spargel Spitze</b>	<b>15,90</b>
<b>Apfel Törtchen mit Maracuja und Mango Eis</b>	<b>8,90</b>
<b>Orange Tiramisu</b>	<b>8,90</b>

## Weinempfehlung

### WEIßWEINE

**Pinot Grigio-IGP-2024-Pierpaolo Pecorari-Friuli** 4,6 10,6 32,-

*Dieser Wein leuchtet Strohgold mit schillernden, grünen Reflexen und duftet nachhaltig Nach weißem Akazienblüten und Zitrusfrucht. Der Geschmack ist voll, delikat Und fruchtig mit ausgewogener Säure*

**Ribolla Gialla DOC/2024/Sirch-Friuli** 4,5 10,2 30,

*Die strohgelb mit grünlichem Reflexen weiße Ribolla ist eine autochthone Rebsorte Mittelitaliens. Knackig-frisch mit herben Aromen von Grapefruit, Limette, Pfirsich und floralen Noten. Am Gaumen zeigen sich eine knackige Säure und eine feine Mineralität von Feuerstein.*

**Lugana DOC 2022 / Menegotti / Lombardia** 4,9 11,2 33,-

*100% Trebbiano di Lugana Am Gaumen frisch und würzig. Ausgestattet mit einer guten Struktur und einer langen aromatischen Beständigkeit*

**Sauvignon Blanc- Dop-2024-Rauscedo-Friuli** 4,4 10,0 29.

*Rebsorten: Sauvignon blanc*

*Alkoholgehalt: 12,5 %*

*Deutlich grasig-pflanzliche, vor allem an Brennessel erinnernde Nase mit Zitrusaromen, etwas grünen Beeren, Paprika und einer Spur Holunder. Herbe, geschliffene, geradlinige Frucht, sehr feine Säure, gewisse Nachhaltigkeit, deutlich pflanzliche Aromen, harmonisch und schön zu trinken, guter Abgang.*

*Fl. 0,75l 27,50 € ~ Glas 0,1l 4,20 € ~ 0,25l 9,30 €*

### ROTWEINE UND ROSE

**Montepulciano D'Abruzzo. DOCG/ 2023 / Cordano Aida / Abruzzo** 4,4 10,0 29,-

*Leuchtendes Rot und intensives Rubonrot mit schönen fruchtigen Noten von Pflaumen Und Johannisbeere.*

**Primitivo di Manduria DOC 2023 / Passione Segreta / Puglia** 4,5 10,2 30,-

*100% Primitivo*

*An die Nase duftet intensiv nach Schwarzkirschen, Heidelbeere, Himbeere.*

*Am Gaumen ist er konzentriert, mit Tiefe milder Fruchtsäure und samtweichen Tanninen.*

**Rose Rosalba IGP/2023/Pierpaolo Pecorari** 4,7 10,5 31,-

*Reinsortig Pinot Nero Chardonnay*

*Duftet nach Himbeeren, Sauerkirschen, Pfefferkörnern, Wiesenkräutern, Vanilleschoten und Lavendel. Auf der Zunge mit einem hochwertigen, feinkörnigen Tanningerüst und einer intensiven Aromatik*